

BRABANDER

FICHA TÉCNICA



Leche pasteurizada de cabra
Formato: 14 kg. aprox
Maduración: 24 meses aprox.
Cuajo tradicional
Coagulación enzimática
Fromagerie L'Amuse
Amsterdam, Holanda



EL QUESO

El gouda holandés por excelencia elaborado cómo se solía hacer en sus orígenes: con leche de cabra. Rico y sabroso, resulta embriagador al paladar pues funde en boca con una textura realmente mantecosa. Madurado en cueva a temperaturas más altas que la media de los goudas, desarrolla una alta cristalización de proteína lo cual aporta un plus a su textura fundente.

EL PRODUCTOR

L'Amuse Gouda es el producto de una estrecha colaboración entre varios productores de gouda, (principalmente Cono y Lutjewinkel, en la región de Beemster y Schermer) y Betty Koster, dueña de una tienda de queso llamada L'Amuse cerca de Amsterdam en los Países Bajos.

La leche para este queso proviene de las praderas del norte de Holanda, área que fue ganada al mar en 1612, siendo habitada por los agricultores y sus ganados. Esta región (Beemster) pronto se hizo conocida por su leche de alta calidad.

Trabajando en estrecha colaboración con los productores, Betty y su esposo Martin seleccionan los quesos que transfieren a su almacén, donde maduran estos Goudas a temperaturas más altas de lo normal lo que permite que los cristales se forman, preservando la mantecosidad y el sabor a frutos secos que lo definen.